

SVENSKA SLOTTSMÄSSOR

JUL PÅ EKENÄS SLOTT



HANTVERK



SMÅSKALIGHET



KVALITET



ATMOSFÄR



På en julmässa ska det inte bara finnas bra hantverk och god mat. Det handlar om en helhetsupplevelse där vi vill att ni ska få uppleva dofter, smaker, ljud, ljus och en atmosfär som förnimmer känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen. Just så ska det vara att besöka någon av Svenska Slottsmässors julmässor.

Vi arrangerar julmässor från Skåne i söder till Uppland och Värmland i norr. Svenska Slottsmässor arbetar oförtrutet med att vidareutveckla våra julmässor till att vara något alldeles extra. Hos oss ska du hinna allt det där genuina och mysiga som gör att man sitter med ett leende på läpparna på väg hem.

Här kan du vandra omkring i exklusiva miljöer som annars kan vara svåråtkomliga för en privatperson. Du ska kunna uppleva klassiska julmiljöer som man minns från sin barndom, med en ljussättning av marschaller och lampor som får den mest kräsne att häpna.

Stora ord, ja kanske, men med 30 års erfarenhet tror vi oss ha den kunskapen som gör att du får en trevlig dag hos oss. Och att Sveriges elit bland hantverkare och småskaliga matproducenter väljer att resa med Svenska Slottsmässor gör att du inte kommer att bli besviken.

Varmt välkommen till 2025 års julmässor med Svenska Slottsmässor!



Marbobocken vidareutvecklar en tradition äldre än julgranen och det är inte bara julbockar med på mässan.



Sankt Annas rökeri varmröker sina produkter som man gjorde förr.



Marita Palm gör annorlunda keramik som lockar till ett och annat skratt.



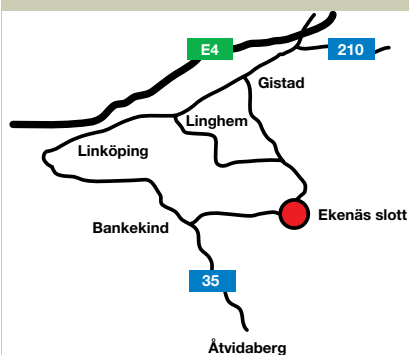
Jul på Ekenäs slott 13–16 november



TORSDAG 12–19 | FREDAG 11–21 | LÖRDAG 10–19 | SÖNDAG 10–16

Entré: 100:- | Barn under 12 år fri entré i målsmans sällskap. | www.svenska-slottsmassor.se

Jul på Ekenäs slott



13–16/11

Öppet:

Torsdag 12–19
Fredag 11–21
Lördag 10–19
Söndag 10–16

Entré:

100 kr/person. Kort eller kontant.
Inte Swish i entrén.
Barn under 12 år fri entré i måls-
mans sällskap.

Parkering:

Gratis parkering.

Kontanter:

Ta gärna med kontanter då inte
alla utställare tar kort.

Tillgänglighet:

Trappa till slottskällaren och fly-
geln. Övriga lokaler i markplan.

Övrig information:

www.svenska-slottsmassor.se

TIDNINGSPRODUKTION:
SVENSKA SLOTTSMÄSSOR /
MYR DESIGN / BOLD PRINTING MITT



Nu är det jul igen på Ekenäs slott!

Den årliga julmässan på Ekenäs slott är snart här och knackar på dörren. Slottsområdet kläs i julskrud den 13–16 november. På fredag har vi kvälls-
öppet och tänder hundratals marschaller.

Varmt välkomna att uppleva en genuin julmessa med dina nära och kära på Ekenäs slott den 13–16 november. Genuin i den meningen att mässan representerar många svenska jultraditioner. Mässan erbjuder ett stort utbud av aktiviteter, hantverk, delikatesser och musik, som påminner om julmarknader från förr. Här kan du umgås, handla kvalitets-
hantverk från småskaliga hantverkare från hela landet och få intryck som kanske inspirerar till det egna julpysslet eller julbaket. Den yngre publiken brukar uppskatta ponnyridning, som arrangeras på gårdsplanen. Passa på att

gå en guidad slottsvandring och se ett gammaldags julpyntat slott. Alla marschaller och ljusspel förgyller miljön ytterligare. Blir du kaffesugen är du välkommen in på våra två caféer – slottscaféet i flygeln och caféet vid ekonomibyggnaderna.

Jul på Ekenäs slott är Östergötlands julmessa nummer ett och lockar många besökare. I fantastisk sagomiljö samlas flera av Sveriges skickligaste hantverkare. Med några veckor kvar tills den "riktiga" julhelgen blir mässan ett bra avstamp inför den stundande högtiden. Precis lagom för att komma i rätt stämning och hinna med de egna julbestyren.

Ett riktigt sagoslott

Ekenäs slott ligger mitt i Östergötland och är ett av Sveriges bäst bevarade renässansslott.

Familjen Bergengren är ägare till slottet, som också är ett museum och håller öppet för allmänheten under somrarna. De årliga riddarspelen är ett omtyckt evenemang vid Ekenäs slott. Men närmast är det svenska jultraditioner som står i centrum.

Välkommen till en stämningsfull julmessa i sagolik miljö!

Marbobocken – julbock sedan 1929

Under sex decennier var det farbror Gösta som flätade råghalm och band Marbobockar till vänner och bekanta.

Nu mera är det Kenth Dranvik, Susanne Larsson och Paulina Dranvik som för traditionen vidare och år efter år ser till att denne tidlöse mytologiska figur fortlever i högönskelig välmåga.

I vårt gamla bondesamhälle ansågs halmen ge både kraft och skydd, och även idag förknippar vi halmen med den goda kraft som utgår från Jesu krubba. Julbockens tusenåriga anor gör den till en jultradition långt äldre än till exempel julgranen, och det är inte utan att Marbobockens murriga skägg och väldiga flätade horn för tankarna till Tors bockar och underjordens bockfotade filur.

– Vi skördar vår egen råg runt midsommar när den ryker. Den är då fortfarande omogget grön och har en lämpligt seg och smidig spänst. Marbobocken gör vi i tre storlekar och numera tillverkar vi även bockar som både sitter och ligger. Och så är den oerhört stabil, betonar Kenth Dranvik som förklarar att bockarna tål att sitta på då de har en kraftfull stomme av trä. Skägget görs av rågvipporna, medan de mäktiga hornen och de sturska svansarna är flätade.

Till julmässan tar också Kent och Susanne med sig bland annat grisar, taxar och tomtar.





”Familjen är viktigast”

– Ett citat taget från min gamla mormor och som följt mig genom livet. För oss är alla våra ”viltmat-tare” en del av vår familj, berättar Patrik Ekwall på Viltmat Sverige.

Viltmat kommer från hjärtat av Skaraborg och är en produkt av den miljö familjen bor och verkar i. En miljö som präglas av natur, jakt, lantbruk, samarbete och gemenskap.

Familjen Ekwall består av pappa Patrik, mamma Susanne och sönerna Jesper och Sebastian – alla engagerade i företaget.

– Våra egna viltprodukter finner ni på utvalda mässor under året samt på Fal-

bygdens osteria som tillhandahåller en ansevärd arsenal av våra delikatesser. Vi erbjuder våra produkter efter tillgång och efterfrågan och får ibland anpassa oss efter vad naturen och årstiden erbjuder.

– Viltkött är inte bara gott. Det är nyttigt också. Det är fettsnålt, proteinrikt och rikt på mineraler. Det har en positiv koppling till natur och miljö, precis som Viltmat. I år har vi förädlat många nya spännande delikatesser för er skull. Svenska Slottsmässor kommer att ha exklusivitet på t ex rökt vildand, rökt hjort- och vindsvinsbogar samt en spännande björnkörv, berättar Patrik.



Ost med lång historia

År 1878 lades grunden till Falbygds Ost på Tomtebo gård i Borgunda by.

I slutet på 1920-talet flyttade Folke Andersson mejeriet till Karleby utanför Falköping. Han och hans familj tillverkade hushållsost, smör och ostkaka som såldes på torget i Tidaholm och Jönköping. Första egna butiken etablerades 1937 på Köttorget i Falköping.

När andra världskriget bröt ut blev det ransonering på ost så under krigsåren försörjde sig Folke på att koka mesost, som inte omfattades av ransoneringen. Efter krigsslutet öppnades fler butiker och verksamheten utökades med både lagring och förädling av ost. Folke var en pionjär när det gäller fransk ost. I mitten av 1960-talet började han direktimportera ost från Frankrike.

Efter Folke tog svärsonen Henry Bengtsson över VD-posten på Falbygds Ost. 1994 fick familjen Bengtsson och Falbygds Ost ta emot Gastronomiska Akademiens diplom för ”nyskapande av svenskt ostsortiment”.

1987 öppnades Osterian i Falköping. Här kunde besökarna äta och handla goda ostar ur ett brett sortiment av kvalitetsost. Efterhand har sortimentet utökats till att idag, vid sidan av osten, också omfatta många andra delikatesser och presentartiklar.

– Under senare år har vi påbörjat resan mot att även bli ett matcentrum för lokal- och regionalproducerad mat, berättar Robert Bengtsson. Vi är också en av Sveriges största leverantörer av ost- och delikatesslådor, vilka används som gåvor från företag och privatpersoner, främst i juletid.

Falbygds Osteria, med butik, restaurang och försäljning av ost- och delikatesspresenter, drivs idag fristående från Falbygds Ost av Robert Bengtsson som är femte generationens ostföretagare.

Praktiskt och snyggt i läder



Man kan nog säga att ren frustration gjorde att Peter Palmgren började tillverka produkter i läder.

Peter startade Rondigi Konsult 2014. Inriktningen var vildmarksliv och fiske samt matlagning över öppen eld. Och då behöver man ju ha ett bra skyddsförkläde i läder, om inte annat så för imagens skull.

– Jag letade länge men hittade inget bra förkläde. De var hårda och osmidiga, tyckte jag. Jag kom då i kontakt med Tärnsjö Garveri, som garvar vegetabiliskt ”kromfritt” och dessutom använder hudar från svensk nötkreatur. Så jag köpte läder där och gjorde ett eget förkläde. Detta föll så bra ut, att de flesta som såg mitt förkläde ville ha ett likadant. På så sätt började tillverkningen av förkläden. Och sedan min fru Rita

blev involverad har produktsortimentet utökats med flera användbara produkter.

Rondigi har en liten verkstad i Sundbyberg där de designar och tillverkar allt för hand med hjälp av en skomakersymaskin från 1927. Fokus låg först på praktiska produkter för kök och grill, men sortimentet har nu utökats med bälten, armband, skålar, ljusstakar, serietringar, amplar, väskor m m.

Varmröker som man gjorde förr

Sankt Anna rökeri präglas av småskaligt hantverk i dess renaste form.

Här hittar man bra svenskt mathantverk som produceras och säljs på plats i Söderköping samt på marknader och event.

Rökeriet har en tradition av rökeri-produkter och en ökande del av det som kommit att bli huvudsysslan – lufttorkat charkuteri.

– Med influenser från medelhavsområden skapar jag produkter med vårt fina antibiotikafria svenska kött, berättar Peter Andersson. Jag varmröker som

man gjorde förr. Lång rimningstid blandat med en noggrant kontrollerad vedeldad rökning i låga temperaturer. Det är genuin rökning med mycket smak och hantverksglädje! Övervägande del av mitt hantverk är salamtillverkning och lufttorkade helmuskelde-taljer som coppa och bresaola. Men jag håller dock kvar i rökeriets traditionella sotrökning av fläsk, samt ett antal korv-produkter.

Under höstens slottsmässor är fokus just på det sistnämnda. Sortimentet är lite smalare då, för denne enmansföretagare som både tillverkar och säljer all produktion direkt till slutkonsument.





Tinas huvud- syssla

I sin syateljé på tomten i Eskilstuna tillbringar Tina stor del av sin vakna tid.

Allt började med en sykurs på 90-talet och en symaskin hon fått av sin farmor. Första alstret var en pyjamas till sonen. Hennes intresse för sömnad hade väckts och när sonen senare behövde en ny mössa tillverkade hon den själv. Tina upptäckte att det fanns efterfrågan på hattar och mössor och började sin tillverkning i större skala.

Hela familjen hjälper till med tillklippning, packning och försäljning. Tillsammans med sin dotter har Tina en butik i gamla stan i Eskilstuna, där de förutom mössor och hattar även säljer inredning. Tinas signum är hattar och mössor i nygamla modeller som präglas av modeinfluenser och kunders önskemål. I över 30 år nu har familjen rest med Svenska Slottsmässor och sålt mössor.

Så gör ett besök hos Tina, Christinas Blombergs sybod, på julmässan och hitta en värmande julklapp.



Förkläde från Skogsfruns Väv och Hantverk.



Hänge från SAK Brons-smycken.



Kappa från Kling Kollektion.

Tomtefamilj från Nordiska Naturväsen.



Julgrupp från Ewa Dolck.



Kopp från A-Mi's Krukmakeri.

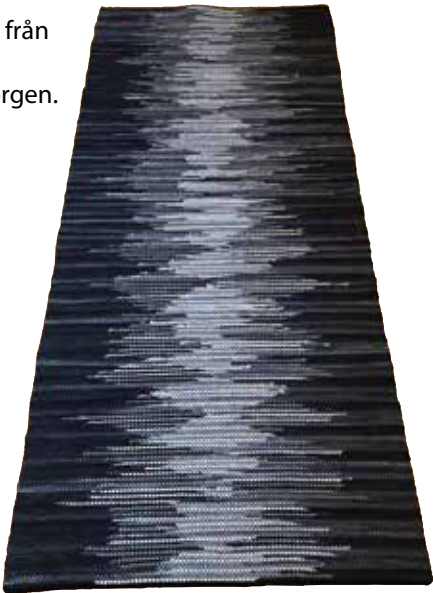


Tvål från Millas Fröjd.



Kofta från Lena Textilia.

Matta från Ateljé Vävborg.



DELTAGARFÖRTECKNING

MATHANTVERKARE

Ante på röken, Anders Nilsson
Varm och kallrökt fisk, löjrom, röror och såser.

Basturökeriet i Sverige
Basturökta och torkade charkprodukter som sidfläsk, fläskfilé, salami m m.

Birgittas Matbod
Marmelad, chutney, senap, smaksatt honung, lagrade hårdostar från Öland.

Botanicus Gårdsbutik
Hembakat bröd av olika sorter med julig smak.

Bräutigams Marsipan
Marsipan, choklad och praliner.

CC's Havtornsdelikatesser
Havtornsprodukter: marmelad, saft, gelé, te, torkade bär, senap, juice, kombucha.

Delikatessgrabbarna
Heminlagd sill, kallrökta korvar, senap, rökt ål.

Evas Skafferi
Glögg, spansk saffran, saffranprodukter.

Fresons Bageri & Trädgård
Kindaostkaka, kalvdans, Kindalimpan, skorpor och sylt.

Gooslander
Chokladtryfflar, kaffe.

Goumero
Ekologisk olivolja, fetaost, vinäger, oliver, druvsirap, russin, vildplockade kryddor.

Heart & Honey
Smaksatt honung, naturell honung, honungssenap.

Herrsäter Gårdsmejeri
Ostkaka, ko ost, kalvdans, sylt, marmelad.

Hovsenap
Hovsenap, whiskysenap, helgrov senap, julsenap från egen odling och tillverkning.

Hälsinge Hjortron
Hjortron-, blåbärs-, tranbärs- och hallonsylt.

Härjedalsskafferiet
Forbondekorv, hållbröd, smaksatt ost, enbärsmost m m.

Knektgården Thé & kryddor
Kryddor, te, kanelstänger m m.

Kullabygdens Frukträdgårdar
Äppleprodukter såsom must, glögg, vinäger, sirap, chips, salsa.

Lustgårdens Biodling
Smaksatt honung, naturell honung, honungssenap.

Löt gårdsmejeri
Getost, ko-ost och smör från eget gårdsmejeri.

Mariannelunds Karamellkokeri
Egentillverkade konfektyrer. Brända mandlar, fudge, mintkyssar m m.

MM Partners
Oliver, ost.

Odensjö Hemlagad
Svensk handgjord balsamico gjord på lokala frukter och bär.

Osterian
Lagrade kvalitéostar.

Roosens Delikatesser
Egentillverkade ölkorvar.

Schweizermandel i Ambjörnarp
Kanderade mandlar och cashewnötter, salta mandlar och nötter, fudge.

St. Anna Rökeri
Svenska salami- och ölkorvar, lufttorkat charkuteri.

Sunnegården Grönsaker
Konventionellt odlade samt IP Sigill-certifierade grönsaker.

Svanchoklad
Förstklassiga chokladpraliner tillverkade på Öland med smak av Öland.

Sörmlands jakt o vilt
Viltkebab och korv.

Team Selin
Strömmingsburgare.

Viltmat Sverige
Torkat renskav, rökt älghjärta, hjort-, älg- och vildsvinssalami och korv.

Vist Olja
Kallpressad rapsolja, smaksatt rapsolja, kryddblandningar, bbq-såser, dressingar, marinader och grillolja.

Ölbryggeriet
Egenproducerad öl.

Östersundets Fisk
Gösfilé och abborrfile. Vacuumförpackade och frysta. Vänerlöjrom på burk. Rökt och gravad lax, gravlaxsås.

HANTVERKARE

A-Mi's Krukmakeri
Drejat och kavlat stengods, bruksföremål, ljuslyktor, tomtar, glasfusing.

Andersborg Trädgård
Kransar, granrisbockar, kärvar, blommor.

Annika Carells keramik
Keramik med dekorationer.

Annika Månsson
Vättar och tovat i lin och ull.

Asasmycken.com
Smycken i äkta silver av egen design och tillverkning.

Ateljé Hemmagjort
Alla tiders förklä i bomull och lin ur en kollektion av 100 olika tyger. Design av bland annat Stig Lindberg och Viola Gråsten. Kassar och vetevärmare.

Ateljé Vävborg
Tonade bordsmattor, ripslappare, tabletter, korgdukar, festremsor, pläddar, underlägg.

Bromma Keramik
Stengods: oljelampor, bruksföremål, tomtar m m.

By Märs
Ullplagg: Jackor, västar, kjolar, ponchos och sjalar i Gotlandsmönster.

Can Företagsresurs
Tvättbara lamm- och fårskein i olika färger från egen besättning. Handtvättad ull i olika färger.

Cattis Porslins Boutique
Handmålat porslin och glas, virkade dekorationer, pynt av pärlor.

Christina Blombergs sybod
Mössor, hattar, boor, kragar, halsdukar, pannband.

Design på Ekebo
Betongprodukter.

Ewa Dolck
Betongkonst.

Familjen Lärking
Pyssel.

Gingseljus
Handstöpta ljus, ljuskronor.

Hantverksboden Larstorp
Dekorerede ljuslyktor, ljuskoppar. Hönstavlör, nåltovade änglar. Dekorerad träslöd.

Hemöstris Skinnboa
Lammskinn, lammskinsprodukter, garn och tovade produkter från gården.

Hoppalanta Design
Egna illustrationer på brickor, skärbräden, glasunderlägg, förkläden, kuddar, muggar, fat m m.

I Skinn
Egendesignade kläder och accessoarer i ull och lin.

IMK Förlag
Illustrerade barnböcker, örngott och adventskalendrar med motiv från böckerna.

KEMA Smycken & Design
Smycken i fusingteknik av glas, silver, läder och stål.

Kling Kollektion
Kappor och koftor i ull.

Lena Textilia
Stickat: Lampskärmar, pallar, koftor, sjalar, mössor, skosnören m m.

Lerdalen's Kärvar
Havrekärvar, dörrkransar.

Libbes Läder
Egentillverkade lädervaror: Plånböcker, väskor, bälten, olika fodral.

Lizette of Sweden
Egna smycken i olika tekniker: Luffarslöd, komihimo, makramé, påtning, virkat, flätat m m.

Marbobooken
Halmslöd, bockar, grisar, tomtar, taxar, kransar, rutor, kärvar m m.

Marita Palm Keramik
Keramik: änglar, häxor, ljuslyktor, tomtar, skyltar.

Millas Fröjd
Hantverkstvål, cerat, såpa, schampo, balsam.

MATBODS-TIPS

De underbara delikatesserna från matboden kommer från småskaliga matproducenter.



Olivolja från Goumero.



Mintkyssar från Mariannelunds Karamellkokeri.

Mögelost från Löt gårdsmejeri.



Balsamico från Odensjö Hemlagad.



Julens goda måsten

Eva Gillin och Lucas Covarrubias Alonso på Evas Skafferi erbjuder några av julens alla måsten – glögg och saffran.

Deras produkter är av högsta kvalitet och eftersom de arbetar småskaligt säljs varorna endast på Slottsmässorna.

– Glöggen är producerad i Sverige. Det är en traditionellt mustad glögg, som tillverkas av frukt och bär från svenska gårdar, berättar Lucas. Smakrikare glögg finns inte.

– Saffran kan vara mycket ojämnt i kvalitén, säger Eva, och saffran från La Mancha är den enda som är kvalitetssäkrad. När du provat vår saffran vill du inte baka med någon annan.

– Evas Skafferi firar 25-årsjubileum i år. Därför erbjuder vi våra kunder som handlar för över 100 kronor att köpa varm glögg i mugg för endast 10 kr/mugg. Samma pris som vi en gång startade med. Max två muggar per handlade 100 kronor, hälsar Lucas.



Ostkaka från Herrsäter Gårdsmejeri.



Äppelmust från Kullabygdens Fruktträdgårdar.



Årets julutgåva från Hovsenap.



Julsill från Delikatessgrabbarna.

Nordiska Naturväsen

Tovade naturväsen. Ulligamfåglar, monsternyggor, trollsländor, sittunderlägg, väggtäcken.

Ompen konsthantverk

Skäggtomtar, hängtomtar, änglar i olika utföranden, smycken.

Pil & Anläggning

Pilflätning: fågelbord, holkar, fat, smycken, korgar, avdelare, vindskydd, amplar, ljuskronor m.m.

Pratoom's Hantverk

Blommar i brödddeg.

Rondigi Konsult

Läder och trä. Förkläden, bälten, väskor, grytlappar, ljusstakar, skålar, nyckelringar, bokmärken, hundhalsband, koppel, leksaker, amplar, vinställ, grytundelägg, armband.

Sagolika Keramik

Brukskeramik, drejat, kavlat: Koppar, skålar, fat, änglar, ljuslyktor.

SAK Bronssmycken

Design och tillverkning Ann-Kristin Sundberg.

Skogsfruns Väv och Hantverk

Trasmattor, löpare, tomtar, vättar, stickat, virkat, tovade ljuslyktor och vinkylare.

Slöjdmakarna i Järvsö

Färskinnfällar, färskinnskransar, färskinnsbelysning, färskinnprodukter.

Tina Päls

Färskinnsvor: mössor, vantar, öronmuffar, sadelskydd, pannband, plädar, tofflor, halsdukar, dynor.

Towe och Molly Hilding

Handstöpta ljuskronor och ljus.

Med reservation för ändringar.



Under mässan, missa inte ponnyridning för de minsta lördag-söndag!



Välkommen in till vårt café med hembakat bröd!



Tomtar klara för adoption

Ompen HB har jobbat med konsthantverk i nästan 40 år. Det som började trevande i lekrummet i föräldrahemmet i Onsala har nu vuxit till en passion.

Många olika sorters hantverk, i många olika material, har de ägnat sig åt under åren, men de senaste drygt 20 åren har Tomtarna och Änglarna i fårskinn dominerat skapandet. Ompen jobbar framför allt med ekologiskt framtaget fårskinn från islandsfår. Dessutom arbetar de med skinn från gotlandsfår, giftfritt beredda i Tranås i Sverige. Av dessa görs de långa, härliga, skäggen som ger varje tomt sin unika karaktär. Viktigt är också att alla tomtar har ögon, så att man verkligen kan se personligheten i varje liten nisse.

– I juletid brukar vi åka land och rike runt och adoptera bort våra tomtar, berättar AC och Torben (Tomtemor och Tomtefar) på Ompen. Det verkliga glädjeämnet är att träffa alla härliga kunder och nya adoptivföräldrar. Lite skvaller om vad som hänt i Tomteverkstaden sen sist och rapporter om hur våra tomtar sköter sig, är alltid trevligt att få.

– Våra tomtar är hustomtar och arbetar hela året runt. Även om ni stoppar dem i en låda under en stor del av året kommer de springa omkring och ta hand om huset när ni sover eller inte är hemma. Men de städar tyvärr inte. De rör sig bara när man inte tittar på dem. Tittar man på dem står de blickstill. Bli därför inte förvånad om ni någon gång hittar dem på ett helt annat ställe än där ni trodde ni lämnade dem.

Avslutningsvis några tips från Tomtemor: Borsta gärna skägget. Minst en gång om året, på era tomtar med skägg av islandsfår. Tomtar tycker dessutom om att bli ompysslade. Så klappa dem ofta.

Tomtefar tipsar om att alla tomtarna vill ha mycket gröt på julafton. – Skäm bort era tomtar så skämmer de bort er! Men de ska bara duscha vart 17:e skottår. Och de är precis nyduschade när ni får dem.

Annorlunda keramik

I en härlig butik innanför murarna i Visby håller några hantverkare till, som också ställer ut på Svenska Slottsmässor.

– Här finns något till alla, säger Marita på Marita Palm Keramik. Det är mycket uppskattat med en fin hantverksbutik på den stora turistgatan mitt i Visby. Men under vintern lämnar vi Gotland

då och då och är med på slottsmässor. – Jag började på en kvällskurs i keramik 1988, och sen dess har jag varit fast, berättar Marita. 1997 startade jag mitt företag och har sedan dess levt på mitt hantverk. Om jag skulle beskriva min stil får det nog vara annorlunda handgjord keramik som lockar till skratt.



Anitas lamm levererar

Anita Forsbergs lammintresse började redan när hon var 11 år, och det dröjde inte länge förrän hon hade egna lamm.

Hon utökade så småningom besättningen med egen rekrytering, och varje gång hon sålde en häst, köpte hon tackor.

– Avelsarbetet är mycket intressant och roligt, säger Anita, men det tar tid att få fram ett bra resultat. Men Hemöstris säljer också avelsdjur.

Lammskinnen lämnas till beredning och sedan säljs de som hela skinn eller produkter som tillverkats på gården. Anita har gått en skinnsömnadsutbildning liksom sonhustrun Sanna, som hjälper Anita att sy. Den gotländska gården, som är KRAV-godkänd, driver Anita och sonen Johannes som aktiebolag.

– Våren med lamningen är den jobbigaste tiden, men absolut den roligaste, säger Anita.

Fantasin fick ta form

På bondgården i Västergötland där Inga Holm växte upp fanns gott om tillfällen att använda fantasin.

I sandlådan blev grankottar och tallkottar till hästar, grisar och kossor. I skogen fanns farliga hundkattevargar och älgstuppar.

– Jag tyckte om att skriva uppsatser när jag gick i skolan. Det var bara att hitta på. När jag sen fick egen familj berättade jag sagor på löpande band för mina barn. Sagan om Gruffe kom till när jag skulle klippa håret på mitt äldsta barnbarn. Gustaf hade svårt att sitta still men när jag berättade om Gruffe satt

han som ett ljus, berättar Inga på IMK Förlag.

När Inga började jobba som barnskötare på förskolan blev det flera Gruffesagor. Hon tog med barnen i sagorna och de älskade att lyssna på hennes berättelser om Gruffe.

– Jag ville gärna skriva och illustrera mina sagor men hann inte när jag jobbade. Hösten 2006 kände jag att det blev för mycket – min gamla mamma, barn, barnbarn, hund, jobb, städ m m. Jag hann inte med allt. Min man föreslog att jag skulle säga upp mig och bara hoppa in på jobbet ibland. "Ja, och då kan jag ju äntligen göra mina böcker!" sa jag. Och på den vägen är det.



Honung för alla smaker

Flytten till huset Lustgården i Halmstad blev starten till Lustgårdens Biodling.

Det är nära till hav, åker/äng och gröna skogar. I denna miljö tändes gnistan för Monica och Christer Ledel att skaffa en bikupa, en hobby som var upptakten till ett nytt äventyr vilket ledde till att de startade Lustgårdens Biodling 1991. – Idag har vi drygt 200 bikupor placerade runt om i det halländska kustlandskapet. Honungen behandlar vi varmt för att behålla alla nyttigheter och för att framställa en mjuk konsistens, berättar Christer.

I deras smaksatta honungsprodukter

använder de de bästa av ingredienser och de har utvecklat och förfinat dessa i över mer än 20 års tid, vilket ger kunden en väl beprövad smakupplevelse.

En av deras första smaker var citron, som visade sig vara delikat i te, på rostad bröd och på scones. Erfarenheterna från citronhonungen gjorde att deras kreativa experiment fortsatte med andra smaker och idag kan de erbjuda ett brett sortiment av certifierade honungsprodukter.

– Idag försöker vi mer och mer fokusera på att leverera hälsosamma, delikata smaker till livets njutbara testunder, säger Monica.



Slottsvisningar under julmässan

Passa på att få se mer av slottet under julmässan. Guidade visningar för 120 kr per person. Biljetter köpes med fördel i förväg på Ekenäs Slotts hemsida (<https://nya.ekenasslott.se>) eller på plats i slottscaféet. Där finns också aktuella tider för guidningar.



Middagstips från Knektgården Thé & Kryddor

PASTA MED LÖVBIFF

- 400 g lövbiff
- 1 st gul lök
- 2 msk smör
- 3–4 tsk Knektens PepparMix
- 2 dl färskost neutral

Börja med att strimla lövbiffen. Skiva löken. Stek lök och biff i smöret. Tillsätt färskost och sedan Knektens PepparMix. Smaka av så att du får önskad hetta i såsen.



Saffransmarinerad ost med tomat- och ingefärsarmelad

Gyllengula små ostkuber som passar perfekt till glöggminglet! Kombinationen av salt ost, söt citronhonung, kryddig saffran och uppfriskande tomatmarmelad med ingefära är fantastiskt god. Antingen kan du förbereda smittarna i förväg, eller låta gästerna få montera dem själva vid serveringstillfället.

- 1 pkt á 0,5 g saffran
- 1 krm salt
- 0,5 dl rapsolja
- 2 tsk citronhonung från Birgittas Matbod
- svartpeppar
- 500 g ost, t ex Grindstugan från Birgittas Matbod

Till servering:
Frönäcke alt. kex
Ca 0,5 burk tomat- och ingefärsarmelad från Birgittas Matbod
1 pkt smörgäskrasse

Börja med att stöta samman saffran med salt i en mortel. Blanda det sedan i en bunke med rapsolja, citronhonungen och lite svartpeppar.

Skär osten i små kuber och rör ner dem i saffransmarinaden. Låt dem gärna marinera minst tio minuter däri.

Vid servering – bryt frönäcke i små bitar, lägg en marinerad ostkub på varje bit frönäcke och klicka över en liten tesked tomat- och ingefärsarmelad. Klipp lite krasse och strö över varje ostsnitt.

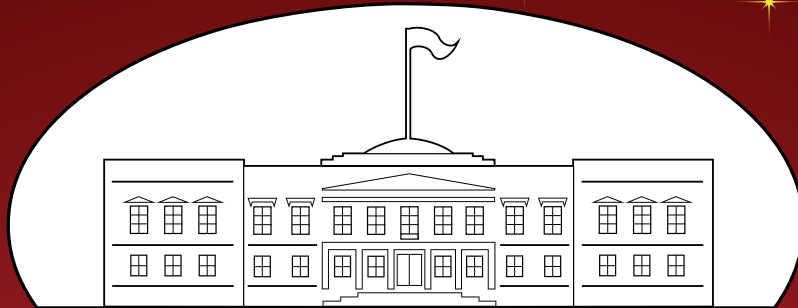
Testa receptet från **EVAS SKAFFERI** på en god saffranskaka:

Evas saffranskaka

- 1 dl raps- eller matolja
- 2,25 dl socker
- 2 ägg
- 3,5 dl mjöl
- 1 msk bakpulver
- en nypa salt
- 0,5 g mald saffran
- 2 dl filmjöl
- 1. Blanda olja och socker, rör ner äggen.
- 2. I en separat skål blandas mjöl, bakpulver, salt och saffran. Häll detta i äggblandningen och rör ihop. Häll i filmjölken och blanda.
- 3. Häll smeten i en smord och bröad form.
- 4. Grädda i 175 grader, cirka 30-40 min. Prova med en sticka.



VÄLKOMMEN TILL



SVENSKA SLOTTSMÄSSOR



Våra stämningsfulla julmässor bjuder på genuint småskaligt hantverk av yttersta kvalitet. Runt om i slott och annex träffar du hantverkare som visar fantastiska alster i ull, trä, keramik, smide m.m. Och våra stora matbodar dignar av lokala delikatesser samt julens alla läckerheter. Provsma, inspireras, och köp hem till julbordet eller ge bort i julklapp!

Men på en julmässa ska det inte bara finnas bra hantverk och god mat – det handlar om en helhetsupplevelse där vi vill att ni ska få uppleva dofter, smaker, ljud, ljus och en atmosfär som förnimmer känslan av julen. Upplevelser för alla sinnen.

Just så ska det vara att besöka någon av Svenska Slottsmässors julmässor.

Österbybruk	10–12/10
Åminne Bruk	17–19/10
Julita Gård	24–26/10
Mårbacka	30/10–2/11
Wrams Gunnarstorp	31/10–2/11
Hellekis säteri	7–9/11
Gasklockorna	7–9/11
Ekenäs slott	13–16/11
Taxinge Näsby	14–16/11
Taxinge Näsby	20–23/11
Koberg	20–23/11
Kalmar Slott	27–30/11
Hovstallet	5–7/12
Båtsmansgränd	12–14/12



Läs mer på www.svenska-slottsmassor.se